



Jura

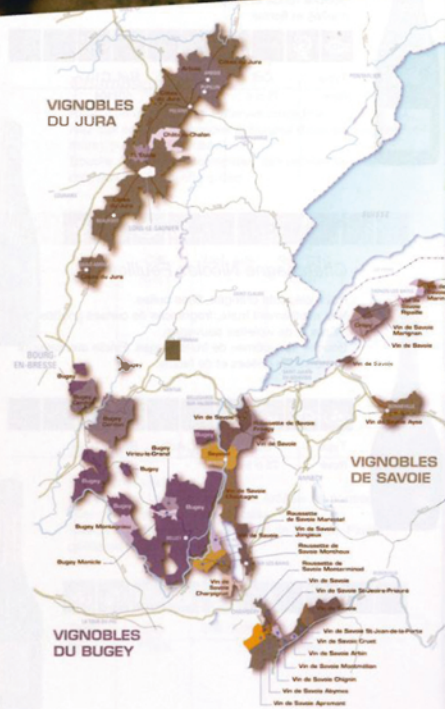
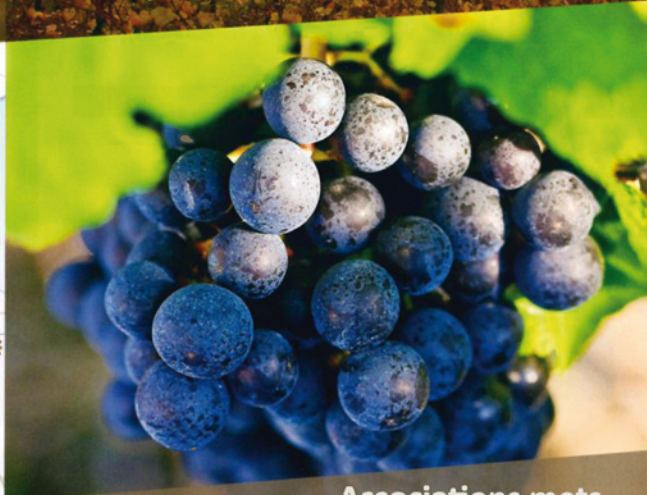
- Superficie : 1850 hectares
- Principaux Cépages Rouges : Poulsard, Pinot noir, Trousseau
- Principaux Cépages Blancs : Savagnin, Chardonnay

Savoie

- Superficie : 1300 hectares
- Principaux Cépages Rouges : Gamay, Mondeuse, Pinot noir, Persan, Cabernet franc, Cabernet sauvignon
- Principaux Cépages Blancs : Aligoté, Altesse, Jacquère, Chardonnay, Mondeuse Blanche, Gringet, Roussette d'Ayze, Chasselas



Les Vins du Jura & de Savoie



Jura

Principales appellations

Aujourd'hui, 90% de la surface viticole jurassienne produit des vins d'appellation. Le Jura bénéficie de quatre appellations « géographiques » : **Arbois**, **Château-Chalon**, **L'Étoile**, et **Côtes du Jura** ; et de deux AOC « produits » : **Macvin du Jura** et **Crémant du Jura**.

Points forts

- Le Jura est une région à part, elle est la seule région en France qui produit tous les types de vins : Rouge, blanc, rosé, vin jaune, vin de paille, crémant, vin muté
- L'AOC Arbois fut la première AOC française

Savoie

Principales appellations

Les quatre principales AOC sur les départements de la Savoie et de la Haute-Savoie produisent 130 000 hectolitres par an, dont 80% de vin blanc : **Crépy**, **Roussette de Savoie**, **Seyscell**, **Vin de Savoie** (15 communes peuvent y adjoindre leur nom pour former un nom de cru).

Points forts

- Les vins de Savoie composent aujourd'hui une belle gamme de vins très diversifiée, marqués par leurs terroirs, autant de micro-climats, le savoir-faire et la passion de ses vigneron

Associations mets & vins

Jura

- Les blancs, parfaits à l'apéritif sont aussi de très bons compagnons des viandes blanches, mais aussi des fromages, notamment ceux produits dans la région.
- Les rosés sont très polyvalents et se marient parfaitement avec les charcuteries, les plats de brasserie (quiches et tartes salées) et les viandes blanches et rouges.
- Les vins rouges quant à eux iront très bien avec les viandes rouges et les charcuteries.
- Les vins de paille et le macvin sont à apprécier sur les desserts.

Savoie

Secs et fins, les vins blancs sont parfaits avec les poissons, fruits de mer, fondues et raclettes. Les rouges, fruités et souples, avec les charcuteries, gibiers et fromages.